



# COMUNE DI BAGNOLI DI SOPRA

PROVINCIA DI PADOVA

Piazza G. Marconi, 57 - 35023 Bagnoli di Sopra (PD) / C.F. e P. I.V.A. 00698340288

Tel. 049/9579111 - Fax 049/9539042 – PEC: [comune@pec.comune.bagnoli.pd.it](mailto:comune@pec.comune.bagnoli.pd.it)

Ufficio: SINDACO

## ORDINANZA SINDACALE DEL 29-10-2020 N.28

Oggetto: **MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO**

### IL SINDACO

VISTO il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20.12.1928 n. 3298;  
VISTI i Regolamenti CE n. 178/02, 852/04, 853/04 e 1099/09;  
VISTO il Regolamento UE n. 1375/15;  
VISTO il Decreto Legislativo n. 200/10;  
VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 3888 del 31/12/2001 e s.m. e i.;  
VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 3710 del 20/11/2007 e s.m. e i.;  
VISTA la Delibera della Giunta Regionale del Veneto n. 2560 del 16/09/2008;  
VISTA la nota del Ministero della Salute prot. 004460 del 28/11/14;  
VISTE le vigenti norme recanti misure per il contenimento del contagio del virus COVID - 19;  
VISTA la proposta del Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Azienda ULSS 6 Euganea”;

RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, regolamentare la tradizionale attività di macellazione dei suini per l'esclusivo consumo domestico privato, in modo da garantire l'ispezione delle carni e le verifiche sul rispetto del benessere degli animali;

RITENUTO necessario, ai fini del contenimento del contagio da virus COVID – 19 determinare puntuali norme in occasione della macellazione e successiva lavorazione delle carni destinate al consumo privato;

### ORDINA

- 1) La macellazione di suini, per **l'esclusivo consumo domestico privato**, di uno o al massimo due capi, è consentita dal **02 novembre 2020 al 29 febbraio 2021**.
- 2) La macellazione di cui al punto 1) è **consentita esclusivamente al produttore primario che ha allevato gli animali**. Il produttore primario che intenda macellare altri suini oltre ai due consentiti o che intenda farlo in un periodo diverso da quello indicato al punto 1) dovrà macellare gli animali presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/04.



- 3) Gli interessati, almeno 3 giorni prima della macellazione, devono presentare domanda a questo comune, corredata dall'attestazione di avvenuto pagamento mediante bonifico bancario in favore dell'Az. **ULSS 6 Euganea (IBAN IT 41 R 03069 12117 100000 046385** – causale “ **suini\_codice** di prenotazione Ulss” come segue:
- |  |    |              |
|--|----|--------------|
| • <b>macellazione di un suino</b>                          | €. | <b>35,00</b> |
| • <b>macellazione di due suini (nella stessa giornata)</b> | €. | <b>43,00</b> |
- 4) E' vietata la macellazione nel pomeriggio del **sabato**, nei giorni **festivi** e nelle **ore notturne**.
- 5) E' vietata la macellazione dei suini per conto di terzi; **è vietata altresì qualsiasi forma di commercializzazione delle carni o dei prodotti ottenuti dalla loro lavorazione.**
- 6) Il proprietario o una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario, dovrà procedere alla macellazione dei suini assicurando:
- che agli animali siano risparmiati dolori, ansia e sofferenze evitabili;
  - che gli animali siano abbattuti esclusivamente previo stordimento con pistola a proiettile captivo.
- 7) La lavorazione delle carni potrà iniziare soltanto una volta effettuata la visita sanitaria **post mortem** da parte del Veterinario Ufficiale che rilascerà apposita attestazione dell'esito della stessa. **Al Veterinario Ufficiale dovrà essere esibita l'apposita documentazione (Mod. 4 all. al DPR n.320/54) circa la provenienza degli animali.**
- 8) Per la macellazione dei suini e la successiva lavorazione delle carni si dovrà evitare la partecipazione di persone non appartenenti al nucleo familiare (amici, parenti, vicini di casa ecc.) o comunque ridurla allo stretto necessario
- 9) Non devono partecipare alle operazioni persone con sintomi (tosse, temperatura oltre i 37,5°C) o che hanno avuto contatti con soggetti risultati positivi negli ultimi 14 giorni
- 10) I locali di lavorazione devono essere per quanto possibile ampi e frequentemente aerati.
- 11) Le lavorazioni devono svolgersi per quanto possibile con una distanza interpersonale di almeno un metro, in ogni caso devono essere costantemente utilizzati dispositivi di protezione per le vie respiratorie (mascherine).
- 12) La visita sanitaria delle carni e dei visceri e il campionamento per la ricerca della **trichina** dovrà avvenire in presenza del solo richiedente o del nocino opportunamente distanziati e muniti di mascherina, preferibilmente all'aperto ma comunque al riparo degli agenti atmosferici.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa verrà data la più ampia diffusione attraverso il siti internet istituzionali.

**I TRASGRESSORI SARANNO PUNITI A NORMA DI LEGGE**

IL SINDACO

F.to Dott. Milan Roberto

---



Ufficio: SINDACO

**ORDINANZA SINDACALE DEL 29-10-2020 N.28**

Oggetto: **MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO**

---

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

Certifico io sottoscritto Messo Comunale, che copia della presente ordinanza è affissa da oggi all'albo pretorio per la prescritta pubblicazione di 15 giorni consecutivi.

Bagnoli di Sopra, li 30-10-2020

IL responsabile  
del servizio di Pubblicazione  
F.to Osti Michelangelo

---